



Interreg



UNIONE EUROPEA
UNION EUROPÉENNE



MARITTIMO-IT F R-MARITIME

Fondo europeo di sviluppo regionale
Fonds européen de développement régional



À LA DÉCOUVERTE DES ANCIENNES TRADITIONS
ET DES GRANDS ITINÉRAIRES UTILISÉS POUR LES
MIGRATIONS SAISONNIÈRES DU BÉTAIL
EN TOSCANE.

La cooperazione al cuore del Mediterraneo
La coopération au coeur de la Méditerranée

FRA



Interreg



UNIONE EUROPEA
UNION EUROPEENNE



MARITTIMO-IT FR-MARITIME

Fondo europeo di sviluppo regionale
Fonds européen de développement régional

Les chemins de la Transhumance

*Valoriser les territoires et les communautés
de la civilisation de la transhumance*

Grâce au projet transfrontalier **CamBioVia**, financé par le programme **Interreg Italie-France Maritime** 2014-2020, la **Région Toscane** soutient une série d'actions visant à protéger, promouvoir et développer le patrimoine naturel et culturel le long des chemins de la Transhumance. Les territoires concernés recèlent un trésor constitué de ressources culturelles, historiques et productives à valoriser en termes de développement durable et de protection de la biodiversité. Un engagement destiné à promouvoir l'agrobiodiversité, la valeur écosystémique des productions, les services de qualité et les zones d'une grande valeur environnementale telles que les parcs, les oasis et les réserves naturelles.

La récupération des itinéraires de la Transhumance constitue le *trait d'union* de cet ensemble d'actions qui ont pris une énorme importance après que la **Civilisation de la transhumance** ait été considérée **Patrimoine culturel immatériel de l'humanité**.

Projet CamBioVia - CAMmini e BIOdiversità :

Valorisation des Itinéraires et Accessibilité.

Cofinancé par le FEDER, Fonds européen de développement régional.

Découvrez des histoires et des idées de voyage sur:
visittuscany.com



Scannez le QR code pour découvrir
le projet **CambioVia**:



La cooperazione al cuore del Mediterraneo

La coopération au coeur de la Méditerranée



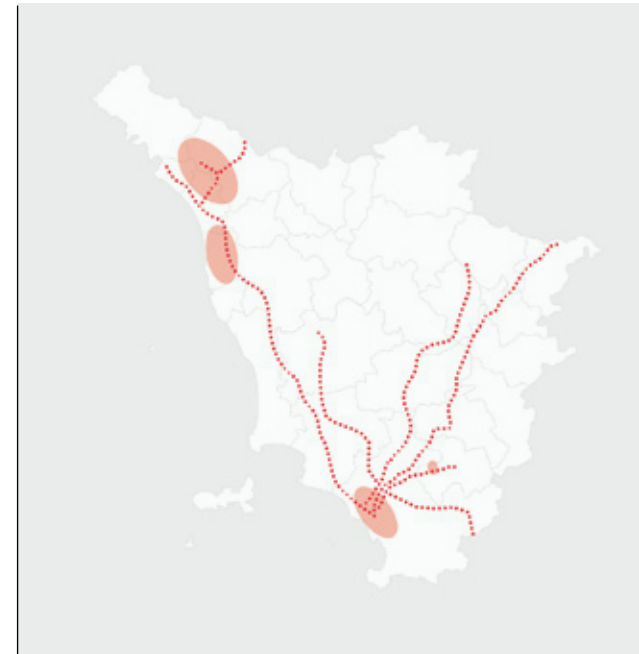


Une histoire ancienne, ancrée dans les paysages de la Toscane

Au fil des saisons, bergers et éleveurs rassemblaient leurs troupeaux pour les conduire en automne/hiver vers des pâturages luxuriants, des prés verts de plaine, vers des alpages de haute montagne au printemps/été, un phénomène connu sous le nom de **transhumance**. Une pratique très répandue en Toscane qui puise ses racines dans les siècles ; elle a forgé la vie du pastoralisme, rattaché à des aspects culturels et économiques ainsi qu'à de nombreux us et coutumes. Une véritable « civilisation de la transhumance » qui représente aujourd'hui un patrimoine d'une valeur inestimable, à tel point qu'elle a été reconnue par l'**Unesco** comme **patrimoine culturel immatériel** et qu'elle fait l'objet d'une récupération, d'une promotion et d'un développement du projet transfrontalier CamBioVia (CAMmini e BIODiversità : Valorisation des Itinéraires et Accessibilité pour la Transhumance) qui vise à améliorer, protéger et rendre accessible le patrimoine naturel et culturel des parcs, aires protégées et sites historiques le long des chemins de la transhumance.

Les chemins de la transhumance sont un **réseau d'anciens sentiers** de passage du bétail lors de leurs migrations à la recherche de pâturages, des routes qui ont été utilisées jusque dans les années 1950. En Toscane, ils serpentent sur environ 1 500 kilomètres, avec des voies allant du nord au sud et de l'est à l'ouest, pour descendre à la fin de l'été des pâturages des montagnes toscanes aux plaines de la Maremme. Empruntés dans les deux sens selon la saison, ces itinéraires traversaient des zones rurales lors d'un voyage long et difficile pour le berger et ses troupeaux, qui prévoyait des abris improvisés pour la nuit souvent passée dans le froid, et des repas chauds occasionnels. Une vie dure qui a donné lieu à des particularités culturelles, folkloriques, et culinaires.

Aujourd'hui, ce réseau routier, dépositaire de récits et de traditions transhumantes, est ponctué de nombreux toponymes liés à l'ancienne pratique du déplacement du bétail ; il traverse d'importantes **zones naturelles riches en biodiversité** et plusieurs **Comunità del Cibo** et **Routes du vin et des Saveurs**. Sur ces routes, des activités agricoles et des d'élevage produisent encore d'**excellents aliments et vins** (PAT, DOP et IGP), l'occasion de faire une agréable halte gustative pour savourer des produits authentiques et s'imprégner de la civilisation de la transhumance.



2.000
TOPONYMES DE LA
TRANSUMANZA

1.500
KM
D'ITINÉRAIRES

20
ROUTES DU VIN ET
DES SAVEURS

9
COMUNITÀ
DEL CIBO



Alpages de montagne, collines fertiles et pâturages maritimes

Retracez les anciens chemins de la Transhumance pour découvrir une Toscane moins connue mais riche en histoires, traditions et bijoux naturels. Un voyage lent par excellence le long d'itinéraires qui menaient des montagnes jusqu'aux pâturages de la Maremme, à travers des collines et plaines. Plus de 1 500 kilomètres de routes, de pistes de bétail et de chemins ont été identifiés et cartographiés grâce à l'étude de toponymes strictement liés à l'élevage nomade. Des noms de lieux tels que *diaccio*, *vergheria*, *calla*, *giogo* ou *vacchereccia* ont permis de reconstituer les réseaux routiers utilisés pour le déplacement saisonnier du bétail. Un héritage culturel qui permet aujourd'hui d'approfondir la connaissance du territoire et de ses évolutions au fil des siècles, mettant en lumière la **civilisation de la transhumance** qui a longtemps caractérisé l'histoire de la Toscane. L'analyse des cartes, documents, témoignages écrits et oraux a révélé l'existence de grandes routes qui reliaient les zones montagneuses des **Apennins** et des **Apuans** aux plaines de la Maremme. Un réseau dense de sentiers au sein duquel cinq itinéraires historiques ont été identifiés : la **Via del Casentino**, la **Via dei Biozzi**, la **Via Aldobrandesca**, la **Via della Garfagnana** et la **Via della Costa**. Plusieurs routes rurales qui traversent aujourd'hui certaines des plus belles aires protégées de Toscane : le parc des Alpes Apuanes, le parc de Migliarino, San Rossore et Massaciuccoli, le parc de la Maremme, le parc animalier du Mont Amiata. Des lieux qu'il est désormais possible de parcourir à pied, à vélo ou à cheval sur ces anciens chemins, en découvrant un patrimoine historique et naturel d'une immense valeur.

Itinéraires et traditions, sur les traces des troupeaux et des bergers

Entre histoire et folklore, des Apennins à la Maremme, la transhumance a façonné l'évolution de l'homme et son lien avec la terre, donnant lieu à la culture transhumante. À la découverte d'une tradition culinaire bien vivante et le long d'itinéraires aménagés dans les plus beaux parcs naturels de la Toscane.



SAVEURS

Des recettes inspirées des pâturages et des bergers

Saison après saison, de nombreux bergers sillonnaient les voies de la transhumance, passant de longues périodes loin de chez eux, devant improviser des abris, des enclos et même se débrouiller pour cuisiner. L'alimentation était pauvre mais riche en saveurs, souvent à base de **farines**, un ingrédient clé utilisé surtout pour la **polenta** de maïs, comme celle de Formenton Ottofile. La farine de châtaigne était aussi lentement incorporée à la polenta ou utilisée pour cuire les **Necci**, de copieuses crêpes typiques des montagnes de Lucques et Pistoia, souvent fourrées à la ricotta fraîche et au miel. Tout aussi simple, la pâte d'eau et de farine (jadis d'épeautre) des **Testaroli** della Lunigiana, cuits sur le feu dans les poêles en fonte caractéristiques. Les farines servaient aussi à fabriquer du pain pour accompagner les mets les plus typiques de la tradition rurale, de la charcuterie aux fromages (faciles à manger en voyage), mais aussi pour les **soupes** dans lesquelles le pain sec était l'ingrédient phare. Un exemple typique de soupe au pain cuit, un incontournable des menus toscans d'aujourd'hui, est la **Pappa al pomodoro** ; citons la **Zuppa del pastore** et l'**Acquacotta** maremmana encore plus caractéristiques de la tradition de la transhumance. Toutes deux étaient préparées avec ce que la saison offrait : tomates, céleri, oignons, herbes sauvages, chicorée, char-dons sauvages et huile d'olive, auxquels on ajoutait de la ricotta ou du fromage de brebis râpé sur des tranches de pain trempées dans l'eau de cuisson des légumes, et peut-être un bon œuf cuit dans l'acquacotta pour donner de la substance. L'économie de la transhumance, et donc de l'alimentation, était



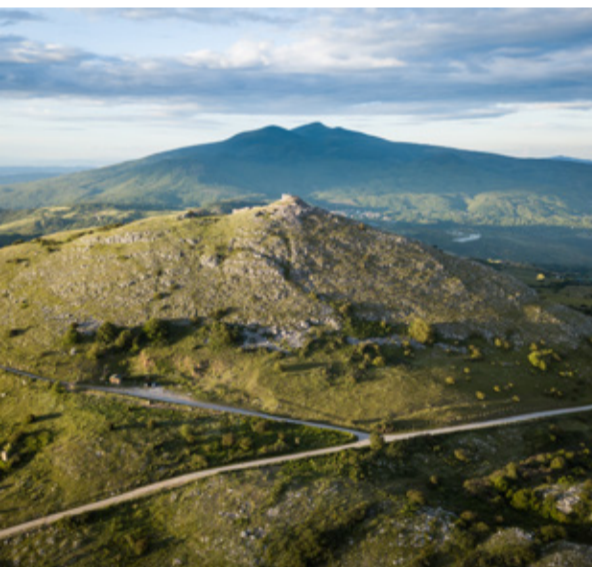
AGROBIODIVERSITÉ

La Toscane abrite un trésor d'environ 400 types de produits agroalimentaires traditionnels, de labels AOP et IGP qui enrichissent les recettes traditionnelles. La Fédération Strade del Vino dell'Olio e dei Sapori di Toscana et le réseau Comunità del Cibo interviennent le long des routes de la transhumance pour préserver et valoriser ce patrimoine d'agrobiodiversité.



basée sur la brebis, humble animal destiné à produire de la laine, des agneaux et du lait transformé en fromage et éventuellement troqué contre des œufs et des animaux de basse-cour lors des haltes dans les fermes lors des migrations. Comme vous pouvez l'imaginer, la viande était un luxe ; ce sont surtout les animaux âgés ou plus faibles qui ont été sacrifiés et bouillis dans la marmite pour obtenir un délicieux bouillon ou des ragoûts savoureux. Parmi ceux-ci, le **Buglione**, qui en dialecte de la Maremme signifie « méli-mélo », un plat unique de viande,

souvent de brebis, cuites pendant longtemps avec des arômes et des saveurs. La **Scottiglia** du Casentino est un mélange de viandes, dont les abats sont bien appréciés, avec une sauce à base de tomates. En parlant de brebis, impossible de manquer la grande variété de fromages de brebis qui caractérisent chaque province de Toscane. Ou encore le **Ravaggiolo**, typique de l'arc apennin, et généralement les **ricottas** : des fromages frais à cailler et à manger immédiatement, bien adaptés à la vie nomade des transhumants.



PARC DES ALPES APUANES

Le long des chemins et des alpages de montagne

Le parc régional des Alpes Apuanes couvre une zone montagneuse de plus de 200 km² entre les provinces de Massa-Carrare et de Lucques. Célèbres dans le monde entier pour abriter le précieux marbre, les Alpes Apuanes se distinguent des Apennins voisins par une morphologie très accidentée, avec des vallées profondes et d'imposants versants, avec des pics atteignant près de 2 000 mètres. Inclus dans le Réseau mondial des géoparcs de l'Unesco, le parc représente le plus grand patrimoine de biodiversité et de géodiversité de la Toscane, avec une immense concentration de plantes endémiques. Les Alpes Apuanes conservent encore des traces profondes de la transhumance, avec la présence de nombreux alpages dédiés à l'élevage de chèvres et de moutons. Les chemins et sentiers muletiers utilisés par les bergers sont le cœur du système de randonnée de l'aire protégée. Campocitato possède la plus grande concentration de constructions destinées aux activités agroforestières : plus d'une centaine de cabanes en pierre, situées dans un bassin glaciaire perché à plus de 1 000 m d'altitude. Un autre village est celui de Puntato où une cinquantaine de constructions sont réparties sur les pentes du mont Corchia. On trouve également des cabanes et des refuges à Vergheto, Capanne del Giovo, San Luigi et Alpe di Sant'Antonio. De nombreux documents historiques témoignent de l'importance du passé agricole et pastoral de ces terres. En 1512, Nicolas Machiavel, alors secrétaire du gonfalonier perpétuel Piero Soderini, doit s'occuper d'un long conflit lié à des questions de pâturage.

PARC MIGLIARINO, SAN ROSSORE, MASSACIUCCOLI

Une réserve de biodiversité entre mer et zones humides

Le parc régional s'étend sur une zone protégée de plus de 23 000 ha sur la bande côtière des provinces de Pise et Lucques. Il comprend le lac Massaciuccoli, les embouchures des fleuves Serchio, Arno et Morto, l'ancien domaine présidentiel de San Rossore, les pinèdes de Tombolo, Migliarino et Macchia Lucchese, la tour et le haut-fond de Meloria. Le parc a été déclaré Réserve de la biosphère par l'Unesco, tandis que la zone de Massaciuccoli est devenue une zone humide d'importance internationale. Il s'agit d'un territoire unique, d'une riche biodiversité, connue dans le monde entier pour l'observation d'oiseaux. La zone possède une immense variété d'habitats : des plages et dunes de la côte (« cottoni ») aux zones interduinales plus déprimées (« lame »), en passant par les zones lacustres et marécageuses de l'intérieur, jusqu'aux impressionnantes forêts qui font du parc la plus grande pinède d'Europe. D'importantes zones assainies sont encore utilisées pour la culture et l'élevage. C'est ici qu'au XVe siècle s'installèrent les grands domaines grand-ducaux de la famille Médicis et les fermes de métayage. Ces caractéristiques ont fait de cette longue bande de terre un lieu idéal pour le passage du bétail, notamment pour les éleveurs nomades se déplaçant du nord de la Toscane vers la Maremme. Une zone qui offrait de vastes possibilités de pâturage et permettait d'intercepter le commerce de la laine, des peaux, de la viande et des produits laitiers. Aujourd'hui, le Mucco Pisano est élevé dans le parc, une race bovine issue du croisement entre une race autochtone et la race Bruna Alpina.

PARC ANIMALIER DU MONT AMIATA

Entre l'ancien volcan et les domaines des Aldobrandeschi

Le parc animalier du Mont Amiata est situé à Arcidosso, dans la Réserve naturelle du Mont Labbro. La zone protégée occupe environ 200 ha au sud-ouest du Mont Amiata, l'ancien volcan à cheval entre les provinces de Grosseto et Sienna. Le parc s'inspire des parcs sauvages, avec des sentiers et miradors qui permettent d'observer cerfs, daims, chevreuils, chamois et mouflons. La zone naturelle abrite aussi l'âne et le cheval d'Amiata, des animaux domestiques qui ont joué un rôle important dans la subsistance des populations locales pendant des siècles. L'histoire de ce territoire est incontestablement liée au nom des Aldobrandeschi, une famille noble de comtes qui contrôla les vastes fiefs de la région pendant une grande partie du Moyen Âge et contribua au développement de la transhumance. La zone de la Maremme et du Mont Amiata est un environnement qui jouit d'une tradition pastorale ancienne et forte : non seulement point d'arrivée pour les troupeaux des Apennins, mais aussi zone de mobilité pastorale à moyenne et courte distance. Pendant les étés plus frais, Amiata accueillait un grand nombre de troupeaux de moutons locaux, qui en hiver se dirigeaient vers la côte. Parmi les chemins de la Transhumance, la Strada Maremmana di Castel del Piano de Torrenieri était particulièrement importante : en provenance d'Arezzo et de Castiglione d'Orcia, la route menait à Arcidosso et de là, grâce à quatre autres routes, à la côte de la Maremme. L'une d'elles, la Strada Dogana dalla Montagna au Monte Labbro, traversait certaines zones désormais incluses dans la Réserve naturelle du Mont Labbro.

PARC DE LA MAREMME

Le spectacle de la nature, dans la capitale des butteri

Le parc régional de la Maremme a été la première zone protégée créée par la Région Toscane. Sur environ 9 000 ha, le parc s'étend le long d'une zone naturelle de la côte caractérisée par une variété d'écosystèmes : dunes, maquis méditerranéen, forêts de chênes verts, pinèdes, zones humides et plaines. Des endroits qui servent d'habitat idéal à bon nombre d'espèces végétales et animales. En plus de ses joyaux naturels, le parc est connu pour son environnement agricole florissant, constitué de champs cultivés et de vastes pâturages. À la Fattoria di Spergolaia, on peut croiser les butteri, les bergers à cheval qui caractérisent depuis toujours cette région de la Toscane. Un vieux métier, inextricablement lié aux chevaux et vaches de la Maremme. Ici, c'est la patrie de la transhumance, un lieu qui a été pendant des siècles le principal lieu d'arrivée des éleveurs nomades d'ovins et de bovins. C'est ici, le long des chemins de la Transhumance, qu'arrivaient chaque année les troupeaux de la Lunigiana, Garfagnana, Pistoia, Mugello, Casentino et Val Tiberina. Un réseau routier historique qui porte encore les signes uniques de cette civilisation : via Maremmana, Ponte alle Pece, via della Dogana. Des routes qui indiquaient parfois l'origine des bergers, comme dans le cas de la via dei Romagna, ou même d'un grand éleveur, comme pour la via dei Biozzi. Un réseau routier dense qui reliait la montagne à la mer, qu'il est aujourd'hui possible d'emprunter grâce aux itinéraires aménagés au sein du parc.

LE
VIE DELLA
TRANSUMANZA



TOPONYMIE

Quand le territoire parle de la civilisation transhumante...

Phénomène non seulement économique mais aussi culturel, la transhumance en Toscane, à l'instar d'autres régions d'Italie, a marqué la vie et l'évolution de l'homme pendant des siècles. Autour de la migration saisonnière du bétail à la recherche de pâturages verts, s'est créée une véritable civilisation, faite de nouvelles routes, de lois, de villages, d'us et coutumes et de lexiques. Les mots d'usage local en lien avec la transhumance sont nombreux, et on compte environ 2 000 toponymes : ils témoignent de ce phénomène ancien, de la relation entre l'homme et la terre, et constituent un moyen important de transmettre de génération en génération la culture d'un métier et d'un mode de vie anciens. Certains termes sont particulièrement significatifs ; pour une même signification on trouve des toponymes différents selon que l'on se trouve en Maremme, Garfagnana ou Lunigiana par exemple. Parmi ceux-ci, l'un des plus fréquents est *diaccio* ; le voyage à effectuer durait souvent

plusieurs jours et comprenait des arrêts de nuit dans des couvents, des tavernes, des fermes, où l'on installait un *addiaccio*, un abri improvisé avec peut-être un dîner chaud et une probable nuit sur la glace, ce qui explique pourquoi, dans l'usage populaire, le mot *diaccio* prend également le sens de froid. Le terme avec toutes ses variantes (p. ex. *diacci*, *diaccioni*, *diacceto*, *diacciaia*, etc.) répandu surtout dans le centre-sud de la Toscane, désignait surtout la clôture provisoire construite pour arrêter le bétail, installée le soir et démontée à l'aube. Un autre terme qui a toujours été utilisé pour désigner une clôture temporaire, mais un peu plus robuste, est *mandria* sous toutes ses formes, par exemple *mandriola*, *mandriacce*, *mandriale*, *mandrione*. Ou *stazzo*, utilisé pour dire la même chose dans la zone de Garfagnana. En Maremme, le terme *calla* était utilisé pour désigner les parcours obligatoires dans les zones douanières, où les animaux étaient également comptés et les entrées et sorties enregistrées. Pas seulement en Maremme, mais aussi dans le Casentino, où l'on trouve le toponyme Passo della Calla, un col des Apennins à cheval entre la Toscane et la Romagne.

Sources : Istituto di Ricerca IRTA-Leonardo



Légende

- Via della Costa
- Transhumance verticale en Garfagnana
- Via Aldobrandesca
- Via dal Casentino
- Via Clodia
- Chemin de la Transhumance / Project M.E.T.A.V.I.E.
- Via dei Biozzi
- Itinéraires de connexion avec la Ligurie
- Parc



Scannez le QR code pour découvrir le project **CambioVia**

Credits

Un projet de la Région Toscane
Conception par Ciclica Srl.
Données cartographiques élaborées par Gianluca Bambi à partir de la source du Géoscope Région de Toscane.
Contenus rédigés par Federico Bogazzi et Ciclica.
Images : Matteo Dunchi et divers auteurs.

Infos utiles

Les parcs concernés par le chemin de la Transhumance possèdent des sentiers aménagés afin de redécouvrir les paysages et la biodiversité. Les Strade del Vino e dei Sapori ainsi que la Comunità del Cibo constituent des occasions d'accueil et de découverte.

- 1 **Parc des Alpes Apuanes**
www.parcapuane.it
- 2 **Parc de Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli**
www.parcosanrossore.org
- 3 **Parc animalier du Mont Amiata**
www.riservamontelabbro.it
- 4 **Parc de la Maremme**
www.parco-maremma.it

5 **Federazione Strade del Vino e dei Sapori di Toscana**
www.stradevinoditoscana.it

- **Comunità del cibo Bio-diversamente Piana**
- **Comunità del cibo Cura la Coltura**
- **Comunità del cibo della Valdichiana**
- **Comunità del cibo delle Crete Senesi**
- **Comunità del cibo di crinale 20 40**
- **Comunità del cibo e dell'agrodiversità della Garfagnana**
- **Comunità del cibo e dell'agrodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata**
- **Comunità del cibo e della biodiversità agricolo e alimentare della Maremma**
- **Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti**